ARTISAL

Ruban

FEUILLETAGE

La margarine idéale pour réussir vos **pâtes feuilletées**

Partenaire de l'artisan, la marque ARTISAL facilite votre travail au quotidien et valorise votre savoir-faire avec sa margarine premium **Ruban Feuilletage**. D'une très bonne plasticité pour éviter toute rupture de la pâte, sa **consistance ferme** demeure constante tout au long du tourage. Alliant **légèreté, volume généreux** et **belle couleur dorée**, vos feuilletés révèlent également un fondant et une finesse gustative exceptionnels. Optimisée dans le cadre du programme d'amélioration continue d'ARTISAL, la formule de Ruban Feuilletage convient également à la fabrication de **pâtes levées feuilletées**, particulièrement en ambiance chaude.



3 ATOUTS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

- Grande plasticité dans une plage d'utilisation étendue (dès 19°C)
- Développement optimal pour un feuilletage aéré et régulier
- Bonne stabilité à la congélation



FEUILLETAGE



Mode d'emploi

Pâte feuilletée
- Farine 1000 g
- Sel 20 g
- Eau 500 g
- **Ruban Feuilletage 100 g**
- **Ruban Feuilletage 650 g**

Voir mise en œuvre ci-contre.



Les précieux conseils de votre partenaire Artisal

- **La margarine doit présenter la même consistance que la détrempe** afin de permettre la réalisation de couches superposées, imperméables et régulières. Pour pallier le risque de mélange, abaisser de façon régulière et progressive entre les tours. Conserver au minimum 1 cm d'épaisseur lors du tourage.
- **Incorporer 10 à 20% de margarine dans la détrempe, idéalement réalisée la veille** : la pâte offrira une bonne plasticité et le façonnage sera facilité. Il est conseillé de déduire la quantité de margarine ajoutée dans la détrempe de la quantité totale de matière grasse utilisée pour le tourage.
- **Ne pas corser la détrempe** afin d'éviter un surcroît d'élasticité et de prévenir le rétreint.
- **Utiliser le froid entre chaque tour et respecter les temps de repos** pour éviter que la pâte prenne trop de force, source de rétreint, et surtout se déchire.
- **Accorder au minimum une heure de repos avant la cuisson** des réalisations.
- Pour des résultats optimaux, privilégier **une température ambiante de 24-30°C**.

Feuille D'Or

recette pour 26 pièces environ

Pâte Feuilletée

1000 g	Farine	Réaliser une détrempe homogène avec la farine, le sel, l'eau et les 100 g de **Ruban Feuilletage** préalablement fondue froide. Réaliser un feuilletage à 5 tours avec les 650 g de **Ruban Feuilletage** en respectant les temps de repos (+/- 30 min).
20 g	Sel	
500 g	Eau	
100 g	**Ruban Feuilletage**	
650 g	**Ruban Feuilletage**	

Crème Pâtissière

90 g	**Excellence Extra**	Mélanger à sec **Excellence Extra** avec la moitié du sucre. Délayer avec un peu de lait, ajouter les jaunes d'œufs. Porter le reste du lait avec le reste du sucre à ébullition. Retirer du feu en remuant et en verser un peu sur le premier mélange. Porter le tout à ébullition en remuant constamment pendant 1 min. Refroidir rapidement.
225 g	Sucre	
1130 g	Lait	
90 g	Jaunes d'œufs	

Crème Légère Vanille

1535 g	Crème Pâtissière	Lisser la crème pâtissière puis incorporer délicatement la crème fouettée.
300 g	**Edelweiss**	

Mise en œuvre et finition

Abaisser le pâton sur 4 mm d'épaisseur. A l'aide d'un patron, détailler en forme de feuille, déposer sur plaque avec papier cuisson, dorer, puis à l'aide d'un couteau d'office, scarifier en imitant les nervures d'une feuille. Cuire +/- 25 min à 210°C en four à sole, à la sortie du four badigeonner d'un sirop de sucre et faire cristalliser 30 secondes dans un four chaud. Après refroidissement, couper le dessus de chaque feuille, garnir de crème légère vanille (70 g/feuille). Garnir de fruits et napper délicatement de **Jelfix Neutre**, puis décorer avec le dessus.

Code article : 44535 - Crédit photos : CSM France / Studio Pygmalion - 11/14 - www.2s3v.com

Dénomination	Code article	Unité de vente
Ruban Feuilletage	34081	Carton de 24 briques de 500 g
Ruban Feuilletage	34084	Carton de 5 plaques de 2 kg

CSM France SAS - 18 rue de la Robertsau - BP 50 - 67802 Bischheim Cedex

www.csmbaking.com/france - N° Vert 0 800 616 816

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE